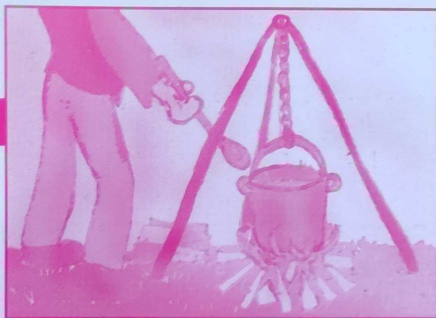


ĐURĐEVDANSKA JUHA

Romski praznik Đurđevdan, koji se slavi 6. svibnja, praznik je kad Romi simbolično pokazuju poštivanje i uvažavanje prirode i svega onoga što im priroda omogućuje, a posebno se naglašava opstanak u prirodi.

Romi su narod koji je živio, a negdje i danas živi nomadski. Krećući se od mjesta do mjesta i tražeći mogućnost zarade, oni su ovisni o ćudima prirode.

Đurđevdan slavimo u svibnju. To je mjesec proljeća, koji daje nagovještaj toplijih dana, koprive i zelja, ribe i divljači, voća i povrća. Romi slave taj dan jer im on poručuje: „Možete krenuti na put".

Putujući svojim čergama Romi su naučili pripravljati razna jela, koristeći sve ono što im priroda nudi. Jedno takvo jelo je i ova juha koja je bila dio đurđevdanskog blagdanskog stola.





Potrebni sastojci

- 45 dkg poriluka
- 35 dkg krumpira
- 1 dcl slatkog vrhnja
- 2 dcl kiselog vrhnja
- sol, papar, ljuta paprika

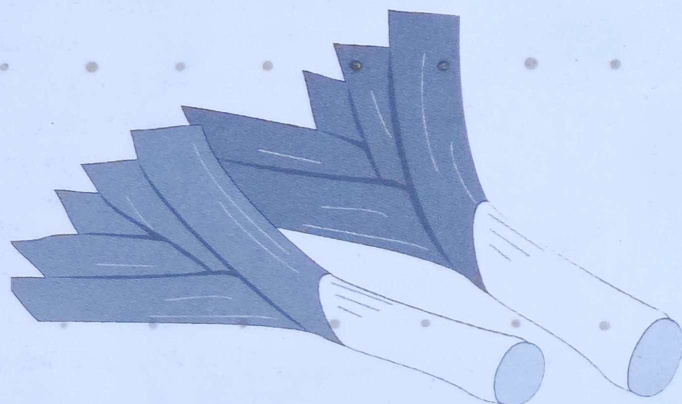
Način pripreme

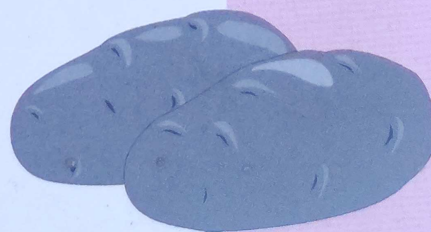
Krumpir oguliti, narezati na kriške i staviti kuhati. Kad se skuha, u vodu dodati i narezani poriluk. Kuhati minutu, dvije. Zatim sve dobro usitniti, ponovo vratiti u lonac i nastaviti kuhati.

Dodati ljutu papriku, papar i sol, zatim dodati slatko vrhnje.

Gotovu juhu ukrašavamo kiselim vrhnjem i komadićima kuhanog poriluka.

Dobar tek.





Bajro Bajrić